

WEINKARTE

ITALIEN

Villa Gitta

RESTAURANT & CAFE

EVENTLOCATIONS

WEIßWEIN



TORREMOSSA Fiano Salento IGT

Fiano ist eine typische weiße Rebsorte Apuliens, die sich seit fast einem Jahrtausend in der Region verbreitet hat. Der Fiano funkelt in einer leuchtenden, hellgelben Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Bukett tropische Fruchtaromen, die auf Birne und grünen Apfel treffen, im Hintergrund ein Hauch von gerösteten Mandeln. Fruchtig und saftig am Gaumen mit angenehmer Säure und mineralischen Noten, die ihn intensiv und voll machen.



Apulien



OTTO Soave DOC

Der Wein leuchtet in einem strahlenden Strohgelb. Das Bukett verführt mit floralen Noten, zu denen sich frische und fruchtige Aromen gesellen. Weißdorn und Jasmin treffen dort auf exotische gelbe und weiße Früchte wie Pfirsiche und Aprikosen. Im Abgang enthüllt der OTTO Noten von Haselnüssen und Nusschale. Ein schlanker Wein, fruchtig und mit animierender Mineralität, der viel

PRA



Venetien



LUGANA DOC

Die Nase präsentiert sich fruchtig mit erfrischenden Zitrusnoten. Ein zarter Hauch von Mandelaromen entströmt dem Glas. Überraschend füllig trifft der Lugana auf die Zunge. Im Mund leicht zitronig, begleitet von floralen Noten und einer feinen Würze, dazu Aromen von Pfirsich und Birne. Ein aromatischer Lugana mit guter Struktur. Sehr präzise Mineralität, die von einer dezenten Note von Mandeln begleitet wird. Ein Lugana von herb-frischer Rasse.

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970



Lombardei



VIGNEDILEO



FROCCO Verdicchio Superiore

Glanzklares Gelb mit goldfarbenen Reflexen, der Duft komplex, von großer Feinheit mit Nuancen von reifen Früchten und frischen gelben Blüten, in Verbindung mit vanilletönigem Holz, sehr nachhaltig. Am Gaumen reichlich potente und elegante Struktur, Komplexität, schmeichelnd, harmonisch und ein langes Finale.



Marken



LA REGINA Nascetta

Die typischen Merkmale der semi-aromatischen Rebsorte kommen in diesem Nascetta zum Ausdruck: Zitrusfrüchte, Apfel, Birne, Akazienblüten, sowie exotische Früchte, Pampelmuse, aber auch Stroh und Heu. Mit der Zeit einwickelt er zunehmend mineralische Noten.

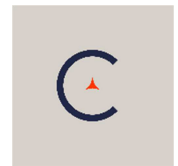


Piemont



KATARI Pinot Grigio DOC

Blasse strohgelbe Farbe, die Nase drückt sich mit frischen blumigen und fruchtigen Aromen von Birne, Apfel und Jasmin aus. Wein mit einem trockenen und mittleren Körper, mit einer ausgeprägten Säure, die ihm Frische verleiht. Am Gaumen ist es frisch, ausgewogen, mit guter Ausdauer und einer mineralischen Note im Abgang.



Lombardei



ROERO ARNEIS DOCG

Zarte, sonnengelbe Farbe und ein frisches Bukett mit floralen Anklängen. Am Gaumen entfalten sich Noten von Zitrusfrüchten und Melone gepaart mit einem zarten Mandelaroma. Ein mineralischer Wein mit guter Struktur und krisper Säure, fein ausbalanciert und elegant mit langem Abgang.



Piemont

ROTWEIN



ORION Primitivo Salento IGT

Dichtes Rubinrot mit violetterm Rand, sofort intensiv in der Nase mit ausgeprägten Aromen von reifen und fleischigen roten Früchten, vor allem Kirschen, gefolgt von würzigen Noten von Zimt und Muskatnuss. Im Mund voll, kräftig, glatt und sehr lang, mit einem gut definierten Säuregrip, der ihn frisch und trinkfreudig macht.



Apulien



GARRISA Susumaniello Salento IGT

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; in der Nase Aromen von roten Früchten wie Himbeeren, Maraska-Kirschen und Cassis, gefolgt von Süßholz, Rhabarber und Leder. Im Geschmack samtig und voll, dabei elegant und ausbalanciert mit einem gut integrierten Tanninen. Langes Finish mit einem Hauch von Säure für ein Gefühl von Frische.



Apulien



IL GUARDIANO Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera.

Lebendige, ins Violette tendierende Farbe. Im Glas duftet es kräftig nach Kirschen und dunklen Beeren. Auch Kräuter mischen sich dazu und es fühlt sich voll und saftig an. Ein fleischiger, fruchtiger und saftiger Wein mit feinem Gerbstoffgerüst. Es ist diese Mischung zwischen Saft und Kraft, zwischen Fruchtigkeit und Herbheit, die ihn so spannend macht. Ein Wein, der in Balance ist und das auch spüren lässt. Im Abgang kräftig und saftig, hinterlässt der Classico Rosso eine ebenso fruchtige, wie auch von den Gerbstoffen geprägte, herbe Note, die lange anhält.



Lombardei



LALLOCCO Montepulciano

Intensiv warme, granatrote Farbe mit leicht purpurnen Reflexen. Faszinierender Duft nach Wildkirschen und süßen Schwarzkirschen, zu den sich feine Nuancen von Pflaumen gesellen. Die 18monatige Reifung im Barrique verleiht dem Wein Struktur und Komplexität. Am Gaumen saftig mit viel Finesse und Extrakt. Feine Vanillenoten und gut eingebundenes Holz und im Hintergrund Anklänge von exotischen Gewürzen. Langes Finish geprägt von seidigen Tanninen und erfrischendem Säurekick.



VIGNEDILEO



Marken



ASKOS Susumaniello

Intensive und lebhaft rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Ausgeprägtes Bukett mit Aromen von Sauerkirschen und roten Beeren im Zusammenspiel mit leicht würzigen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und samtig mit gut integrierten Tanninen und angenehmer Säure, die ihm Kraft und Länge verleihen.

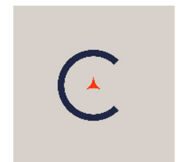


Apulien



TIAMAT Pinot Nero

Leichte rubinrote Farbe, lebhaft und leuchtend. In der Nase drückt es sich in fruchtigen Düften aus, in denen kleine rote Früchte vorherrschen, die die Noten von Unterholz und einer leichten Schärfe begleiten. Am Gaumen ist es frisch und mager, mit leichtem Saft und angenehm weichen Tanninen.



Lombardei



Vallenuova Chianti Classico

Ein wirklich sinnlicher Wein, der in seinem Bukett kirschfruchtige Aromen mit würzigen Noten von Tabak, Leder und Süßholz vereint. Elegante Tannine stehen in feiner Harmonie mit saftiger Frucht, alles



Toscana



ASKOS Primitivo

Komplexes und reichhaltiges Bukett, das schwarze und rote Beeren, Pflaumen, aber auch süße und frische Gewürze kombiniert mit Humusnoten und Unterholz. Voluminöser und komplexer Geschmack, der durch eine feine Säure und gut integrierte Tannine gestützt wird.

MASSERIA
LIVELI



Apulien



TOVASACCO Nebbiolo

In der Nase mischen sich unter die Nuancen heller, roter Früchte auch blumige Anklänge. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, jedoch etwas leichter als ein Barolo. Die angenehmen Tannine sind gut eingebunden und schenken einen guten Trinkfluss. Der Abgang ist aufregend, saftig und sehr harmonisch.



ENRICO SERAFINO
1878



Piemont



MORANDINA Ripasso Valpolicella Sup DOC

Der Ripasso strahlt in einem tiefen Rubinrot mit violetten Reflexen. Der Duft spielt mit den intensiven Aromen von Schwarzkirsche, Gewürzen und feinen Vanillenoten. Fast ölig fließt der Wein ins Glas. Am Gaumen konzentriert und aromatisch mit erfrischender Säure. Schwarzkirsche und Pflaumenmarmelade füllen den Mund, aber auch schwarzer Pfeffer und Rhabarber. Vollmundig und

PRA



Venetien



AMARONE della Valpolicella DOCG

Der Amarone präsentiert sich in einem satten Rubinrot. Intensives und komplexes Aroma. Der Geschmack ist von saftigen und reifen Früchten geprägt, allen voran Schwarzkirsche und Pflaume, unter die sich dunkler Kakao und Lakritz mischen. Dem Aromenreichtum stellt sich eine ausgeprägte Frische entgegen, die der Amarone seinem Terroir zu verdanken hat. Die Trauben wachsen auf Mergelböden mit hohem Kalkanteil in 450 Metern ü.d.M. Der Wein paart Power mit Eleganz, wie das italienische TRP Kaltblut auf dem Etikett.

PRA



Venetien

WEINKARTE

ITALIEN

Villa Gitta

RESTAURANT & CAFE

EVENTLOCATIONS

WEIßWEIN



TORREMOSSA Fiano Salento IGT

Fiano ist eine typische weiße Rebsorte Apuliens, die sich seit fast einem Jahrtausend in der Region verbreitet hat. Der Fiano funkelt in einer leuchtenden, hellgelben Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Bukett tropische Fruchtaromen, die auf Birne und grünen Apfel treffen, im Hintergrund ein Hauch von gerösteten Mandeln. Fruchtig und saftig am Gaumen mit angenehmer Säure und mineralischen Noten, die ihn intensiv und voll machen.



Apulien



OTTO Soave DOC

Der Wein leuchtet in einem strahlenden Strohgelb. Das Bukett verführt mit floralen Noten, zu denen sich frische und fruchtige Aromen gesellen. Weißdorn und Jasmin treffen dort auf exotische gelbe und weiße Früchte wie Pfirsiche und Aprikosen. Im Abgang enthüllt der OTTO Noten von Haselnüssen und Nusschale. Ein schlanker Wein, fruchtig und mit animierender Mineralität, der viel

PRA



Venetien



LUGANA DOC

Die Nase präsentiert sich fruchtig mit erfrischenden Zitrusnoten. Ein zarter Hauch von Mandelaromen entströmt dem Glas. Überraschend füllig trifft der Lugana auf die Zunge. Im Mund leicht zitronig, begleitet von floralen Noten und einer feinen Würze, dazu Aromen von Pfirsich und Birne. Ein aromatischer Lugana mit guter Struktur. Sehr präzise Mineralität, die von einer dezenten Note von Mandeln begleitet wird. Ein Lugana von herb-frischer Rasse.

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970



Lombardei



VIGNEDILEO



FROCCO Verdicchio Superiore

Glanzklares Gelb mit goldfarbenen Reflexen, der Duft komplex, von großer Feinheit mit Nuancen von reifen Früchten und frischen gelben Blüten, in Verbindung mit vanilletönigem Holz, sehr nachhaltig. Am Gaumen reichlich potente und elegante Struktur, Komplexität, schmeichelnd, harmonisch und ein langes Finale.



Marken



LA REGINA Nascetta

Die typischen Merkmale der semi-aromatischen Rebsorte kommen in diesem Nascetta zum Ausdruck: Zitrusfrüchte, Apfel, Birne, Akazienblüten, sowie exotische Früchte, Pampelmuse, aber auch Stroh und Heu. Mit der Zeit einwickelt er zunehmend mineralische Noten.



Piemont



KATARI Pinot Grigio DOC

Blasse strohgelbe Farbe, die Nase drückt sich mit frischen blumigen und fruchtigen Aromen von Birne, Apfel und Jasmin aus. Wein mit einem trockenen und mittleren Körper, mit einer ausgeprägten Säure, die ihm Frische verleiht. Am Gaumen ist es frisch, ausgewogen, mit guter Ausdauer und einer mineralischen Note im Abgang.



Lombardei



ROERO ARNEIS DOCG

Zarte, sonnengelbe Farbe und ein frisches Bukett mit floralen Anklängen. Am Gaumen entfalten sich Noten von Zitrusfrüchten und Melone gepaart mit einem zarten Mandelaroma. Ein mineralischer Wein mit guter Struktur und krisper Säure, fein ausbalanciert und elegant mit langem Abgang.



Piemont

ROTWEIN



ORION Primitivo Salento IGT

Dichtes Rubinrot mit violetterm Rand, sofort intensiv in der Nase mit ausgeprägten Aromen von reifen und fleischigen roten Früchten, vor allem Kirschen, gefolgt von würzigen Noten von Zimt und Muskatnuss. Im Mund voll, kräftig, glatt und sehr lang, mit einem gut definierten Säuregrip, der ihn frisch und trinkfreudig macht.



Apulien



GARRISA Susumaniello Salento IGT

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; in der Nase Aromen von roten Früchten wie Himbeeren, Maraska-Kirschen und Cassis, gefolgt von Süßholz, Rhabarber und Leder. Im Geschmack samtig und voll, dabei elegant und ausbalanciert mit einem gut integrierten Tanninen. Langes Finish mit einem Hauch von Säure für ein Gefühl von Frische.



Apulien



IL GUARDIANO Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera.

Lebendige, ins Violette tendierende Farbe. Im Glas duftet es kräftig nach Kirschen und dunklen Beeren. Auch Kräuter mischen sich dazu und es fühlt sich voll und saftig an. Ein fleischiger, fruchtiger und saftiger Wein mit feinem Gerbstoffgerüst. Es ist diese Mischung zwischen Saft und Kraft, zwischen Fruchtigkeit und Herbheit, die ihn so spannend macht. Ein Wein, der in Balance ist und das auch spüren lässt. Im Abgang kräftig und saftig, hinterlässt der Classico Rosso eine ebenso fruchtige, wie auch von den Gerbstoffen geprägte, herbe Note, die lange anhält.



Lombardei



LALLOCCO Montepulciano

Intensiv warme, granatrote Farbe mit leicht purpurnen Reflexen. Faszinierender Duft nach Wildkirschen und süßen Schwarzkirschen, zu den sich feine Nuancen von Pflaumen gesellen. Die 18monatige Reifung im Barrique verleiht dem Wein Struktur und Komplexität. Am Gaumen saftig mit viel Finesse und Extrakt. Feine Vanillenoten und gut eingebundenes Holz und im Hintergrund Anklänge von exotischen Gewürzen. Langes Finish geprägt von seidigen Tanninen und erfrischendem Säurekick.



VIGNEDILEO



Marken



ASKOS Susumaniello

Intensive und lebhaft rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Ausgeprägtes Bukett mit Aromen von Sauerkirschen und roten Beeren im Zusammenspiel mit leicht würzigen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und samtig mit gut integrierten Tanninen und angenehmer Säure, die ihm Kraft und Länge verleihen.



Apulien



TIAMAT Pinot Nero

Leichte rubinrote Farbe, lebhaft und leuchtend. In der Nase drückt es sich in fruchtigen Düften aus, in denen kleine rote Früchte vorherrschen, die die Noten von Unterholz und einer leichten Schärfe begleiten. Am Gaumen ist es frisch und mager, mit leichtem Saft und angenehm weichen Tanninen.



Lombardei



Vallenuova Chianti Classico

Ein wirklich sinnlicher Wein, der in seinem Bukett kirschfruchtige Aromen mit würzigen Noten von Tabak, Leder und Süßholz vereint. Elegante Tannine stehen in feiner Harmonie mit saftiger Frucht, alles



Toscana



ASKOS Primitivo

Komplexes und reichhaltiges Bukett, das schwarze und rote Beeren, Pflaumen, aber auch süße und frische Gewürze kombiniert mit Humusnoten und Unterholz. Voluminöser und komplexer Geschmack, der durch eine feine Säure und gut integrierte Tannine gestützt wird.



Apulien



TOVASACCO Nebbiolo

In der Nase mischen sich unter die Nuancen heller, roter Früchte auch blumige Anklänge. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, jedoch etwas leichter als ein Barolo. Die angenehmen Tannine sind gut eingebunden und schenken einen guten Trinkfluss. Der Abgang ist aufregend, saftig und sehr harmonisch.



ENRICO SERAFINO
1878



Piemont



MORANDINA Ripasso Valpolicella Sup DOC

Der Ripasso strahlt in einem tiefen Rubinrot mit violetten Reflexen. Der Duft spielt mit den intensiven Aromen von Schwarzkirsche, Gewürzen und feinen Vanillenoten. Fast ölig fließt der Wein ins Glas. Am Gaumen konzentriert und aromatisch mit erfrischender Säure. Schwarzkirsche und Pflaumenmarmelade füllen den Mund, aber auch schwarzer Pfeffer und Rhabarber. Vollmundig und

PRA



Venetien



AMARONE della Valpolicella DOCG

Der Amarone präsentiert sich in einem satten Rubinrot. Intensives und komplexes Aroma. Der Geschmack ist von saftigen und reifen Früchten geprägt, allen voran Schwarzkirsche und Pflaume, unter die sich dunkler Kakao und Lakritz mischen. Dem Aromenreichtum stellt sich eine ausgeprägte Frische entgegen, die der Amarone seinem Terroir zu verdanken hat. Die Trauben wachsen auf Mergelböden mit hohem Kalkanteil in 450 Metern ü.d.M. Der Wein paart Power mit Eleganz, wie das italienische TRP Kaltblut auf dem Etikett.

PRA



Venetien